

PETIT DÉJEUNER PARISIEN 9,00 €
PARISIAN BREAKFAST

Une boisson chaude et une viennoiserie (croissant ou pain au chocolat)
A hot drink and a French pastry (croissant or pain au chocolat)

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL 16,00 €
CONTINENTAL BREAKFAST

Un jus de fruits, une boisson chaude et une viennoiserie
(croissant ou pain au chocolat)

A fruit juice, a hot drink and a French pastry
(croissant or pain au chocolat)

À LA CARTE

LA BOULANGERIE / THE BAKERY

La viennoiserie / French pastry 4,00 €
Croissant ou pain au chocolat / Croissant or pain au chocolat

La baguette / French baguette 6,00 €
Beurre et confiture / Butter and jam

La corbeille du boulanger / Baker's basket 12,00 €
Baguette, croissant et pain au chocolat / Baguette, croissant and pain au chocolat

LES FRUITS / THE FRUITS

Salade de fruits du marché 10,00 €
Market fruits salad

LES PRODUITS LAITIERS / DAIRY PRODUCTS

Yaourt Nature, allégé ou aux fruits 5,00 €
Yoghurt Nature, low fat or with fruits

Du lundi au dimanche de 8h00 à 11h30
From Monday to Sunday from 8:00 am to 11:30 am

LE BAR À JUS / JUICE BAR

Jus de fruits Alain Milliat (20 cl) 9,00 €
Abricot Bergeron, poire Williams, carotte,
pomme, tomate, fraise Sengana, ananas, mangue

Alain Milliat Fruit juice (20 cl)
Apricot nectar, pear nectar, carrot juice,
apple juice, tomato juice, strawberry, pineapple, mango

Jus de fruits frais (25 cl) 10,00 €
Orange, pamplemousse ou citron

Freshly squeezed fruit (25 cl)
Orange, grapefruit or lemon

CAFÉS / COFFEES

Espresso / décaféiné 6,00 €
Espresso / decaffeinated

Espresso Grand Cru 7,00 €
Grand Cru espresso

Double espresso 8,00 €
Double espresso

Double espresso Grand Cru 9,00 €
Double Grand Cru espresso

Café crème 8,00 €
White coffee

Café latte 8,00 €

Cappuccino 8,00 €

Chocolat chaud 9,00 €
Hot chocolate

Supplément pot de lait, petit / grand 2,00 € / 4,00 €
Extra milk pot, small / large

SÉLECTION DE THÉS «DAMMANN FRÈRES»

«DAMMANN FRÈRES» TEAS SELECTION

Thé Café de la Paix 8,00 €

Thé vert, gingembre, citron, fruit de la passion

Café de la Paix tea

Green tea, ginger, lemon, passion fruit

Thé noir / Black tea 8,00 €

Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Grand Yunnan GFOP, Smokey Lapsang

Thé vert / Green tea 8,00 €

Sencha Fukuyu, Gunpowder, Bali, Menthe, Touareg, Jasmin

Infusion 8,00 €

Rooibos agrumes, Verveine, Camomille

Herbal tea

Citrus Rooibos, Verbena, Chamomile

Du lundi au dimanche de 11h30 à 23h00

From Monday to Sunday from 11:30 am to 11 pm

ENTRÉES / STARTERS

Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 34

Chutney de poire à la vanille, pain de campagne toasté

“Café de la Paix” slow-cooked duck foie gras

Pear with vanilla chutney, toasted country bread

Salade César 23

Salade romaine, parmesan « Reggiano » croustillant, poulet, œuf poché, anchois, croûtons melba, sauce César

Classic Caesar salad

Romaine lettuce, French chicken, Reggiano parmesan shavings, poached egg, anchovies, croutons, Caesar sauce with or without bacon

Gratinée à l'oignon, «Recette de 1862» 22

Croûtons et comté

French onion soup, “created in 1862”

Croutons and comté cheese

Cœur de sucrine, avocat et crevettes 28

Guacamole au tofu soyeux, œufs de caille et pamplemousse, vinaigrette Yuzu et huile de truffe blanche, coriandre

Little gem hearts, avocado and shrimps

Guacamole with soft tofu, quail eggs and grapefruit, Yuzu dressing and white truffle oil, coriander

Huîtres «Gillardeau» N°3 28

6 pièces

“Gillardeau” N°3 Oysters

6 pieces

Cœur de saumon fumé norvégien 31

Crème double, citron noir d'Iran et blinis

Norwegian smoked salmon

Dill cream cheese, iranian black lemon and blinis

LES SANDWICHES / SANDWICHES

Burger ou Cheeseburger 28

Viande de bœuf, condiments tomates/cornichons, salade, vieux gouda, sauce BBQ
Beef meat, tomato/pickle condiments, salad, Gouda cheese, BBQ sauce

Croque-Monsieur ou Madame 21 / 23

Jambon de Paris, gourmande au comté
Paris ham and comté cheese (with or without egg on top)

Club Sandwich 21

Poulet français, tomates, salade, œuf, mayonnaise, avec ou sans bacon

Club Sandwich

French chicken, tomatoes, salad, egg, with or without bacon

Tous nos sandwichs peuvent être accompagnés de frites ou d'un mélange de salade.
Sandwiches are served with french fries or seasonal salad on the side.

LES PLATS / MAIN COURSES

Fish and Chips 25

Sauce tartare
Tartar sauce

Bœuf tartare 36

Classique ou plancha

Beef tartar

Classic or plancha

Du lundi au dimanche de 11h30 à 23h00

From Monday to Sunday from 11:30 am to 11 pm

LA FERME / THE FARM

Fromage de «La Ferme d’Alexandre» 12

Comté affiné AOP, pâte de coing, pain de campagne grillé
ou Brebis Corse «Fleur du maquis», miel de châtaignier

Cheese from “La Ferme d’Alexandre”

Matured AOP comté, quince paste, toasted country bread
or Corsican “Fleur du maquis” ewe cheese, chestnut tree honey

DESSERTS 15

Millefeuille caramélisé

Crème intensément vanille

Caramelized mille-feuille

Vanilla cream

Opéra

Glaçage chocolat intense, crème au beurre café, ganache au chocolat noir,
biscuit génoise au chocolat imbibé au sirop de café

Chocolate and coffee icing, coffee buttercream, dark chocolate ganache,
chocolate sponge cake soaked in coffee syrup

Tarte fine aux pommes caramélisées à la cannelle

Julienne de pommes vertes fraîches et croquantes, glace au calvados

Caramelized apple and cinnamon tart

Fresh and crunchy green apples julienne

Paris-Brest glacé

Pâte à choux, glace noisette, praliné maison

Frozen Paris-Brest

Choux pastry, hazelnut ice cream, homemade praline

Finger chocolat façon «After Eight»

Mousse au chocolat 63%, ganache menthe fraîche, feuille de chocolat croquante

“After Eight”-style chocolate-mint finger

63% cocoa chocolate mousse, fresh mint ganache, crunchy chocolate leaf

Glaces et sorbets «Philippe Faur»

Ice creams and sorbets

Coupe glacée «Agrumes»

Sorbet mandarine, pamplemousse et yuzu, segments de mandarine et pomelo

“Citrus” ice cream

Mandarin sorbet, grapefruit and yuzu, mandarin and pomelo segments

Café et gourmandises du moment

Coffee and delicacies

COCKTAILS

18,00 €

InterContinental 75

Botanist Islay dry gin, Champagne Piper Heidsieck Brut Cuvée, jus de citron, eau de miel

Botanist Islay dry gin, Piper Heidsieck Brut Cuvée Champagne, lemon juice, honey water

Aviation

Gin Beefeater, jus de citron vert, liqueur au marasquin

Beefeater gin, lime juice, Maraschino liqueur

L'Opéra

Vodka Grey Goose, jus d'aloë si, jus de citron vert, sucre de canne, Curaçao bleu

Grey Goose vodka, aloe si juice, lime juice, sugar cane, blue Curaçao

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de canneberge

Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Mojito

Rhum, cassonade, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

Rum, sugar cane, fresh mint, lime, sparkling water

Spritz à la Française

Lillet, tonic, concombre

Lillet, tonic, cucumber slice

MOCKTAILS

12,00 €

Ravel

Jus d'ananas, jus de mangue, jus d'aloë si

Pineapple juice, mango juice, aloe si juice

Garnier

Nectar de poire, jus de citron, sirop de cerise

Pear juice, lemon juice, cherry syrup

APÉRITIFS - APERITIFS 6 cl

Ricard / Pastis (4 cl) 9,00 €

Martini rosso / bianco 12,00 €

Porto rouge / blanc 12,00 €

Campari 12,00 €

COUPES DE CHAMPAGNE - GLASS OF CHAMPAGNE 15 cl

Deutz Brut Classic 22,00 €

Moët & Chandon Brut Impérial 23,00 €

Veuve Clicquot Ponsardin rosé 26,00 €

LES VINS / WINES

15 cl

75 cl

BLANCS

Bordeaux blanc,
Blanc sec de Suduiraut, 2018

13,00 €

60,00 €

Chasselas,
Kastelweg, Domaine Otter, 2020

13,00 €

60,00 €

Chablis,
Saint-Martin, Domaine Laroche, 2020

15,00 €

75,00 €

ROUGES

Sancerre
Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois, 2018

13,00 €

60,00 €

Château Busquet,
Lussac Saint-Émilion, 2016

13,00 €

60,00 €

Givry Vieilles Vignes,
Domaine Ragot, 2019

15,00 €

70,00 €

ROSÉS

Whispering Angel,
Côtes de Provence 2020

13,00 €

60,00 €

MOELLEUX

Coteaux du Layon Passerillé,
Philippe & Catherine Delesveaux, 2018

12,00 €

59,00 €

BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEERS 25 cl 50 cl

Carlsberg	9,00 €	14,00 €
Kronenbourg 1664	9,00 €	14,00 €
Grimbergen	9,00 €	14,00 €
Grimbergen Blanche	9,00 €	14,00 €

BIÈRES ARTISANALES / CRAFT BEERS 33 cl

La Parisienne blanche BIO	10,00 €
Aubrac ambrée	10,00 €
Brooklyn East IPA	11,00 €
Gallia West IPA	11,00 €

BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLED BEERS 33 cl

Corona	9,00 €
Leffe	9,00 €
Carlsberg	9,00 €
Pelforth Brune	9,00 €
1664 sans alcool	8,00 €

BOISSONS FRAÎCHES / FRESH BEVERAGES

Coca-Cola / Coca-Cola Zero (33 cl)	7,00 €
Orangina (25 cl) / Sprite (33 cl)	7,00 €
Limonade / Schweppes Tonic (25 cl)	7,00 €
Fever Tree Ginger Ale / Ginger Beer	7,00 €
Lipton Ice Tea pêche (25 cl)	7,00 €
Red Bull (25 cl)	8,00 €

JUS DE FRUITS «ALAIN MILLIAT» 20 cl «ALAIN MILLIAT» FRUIT JUICE	9,00 €
--	--------

Abricot Bergeron, poire Williams, carotte,
pomme, tomate, fraise Sengana, ananas, mangue
Bergeron apricot nectar, Williams pear nectar, carrot juice,
apple juice, tomato juice, Sengana strawberry, pineapple, mango

Jus de fruits frais pressés (25 cl) Orange, pamplemousse ou citron	10,00 €
---	---------

Freshly squeezed fruit juice
Orange, grapefruit or lemon

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Vittel (25 cl)	4,00 €
Perrier (33 cl)	5,00 €
Evian / Vittel / Badoit (50 cl)	6,00 €
San Pellegrino / Perrier fines bulles (50 cl)	6,00 €
Evian / Vittel / Badoit (100 cl)	9,00 €
San Pellegrino / Perrier fines bulles (100 cl)	9,00 €
Supplément sirop	2,00 €

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

CAFÉS / COFFEES

Espresso / décaféiné Espresso / decaffeinated	6,00 €
Espresso Grand Cru Grand Cru espresso	7,00 €
Double espresso / Double espresso	8,00 €
Double espresso Grand Cru Double Grand Cru espresso	9,00 €
Café crème / White coffee	8,00 €
Café latte	8,00 €
Cappuccino	8,00 €
Chocolat chaud Hot chocolate	9,00 €
Supplément pot de lait, petit / grand Extra milk pot, small / large	2,00 € / 4,00 €

SÉLECTION DE THÉS «DAMMANN FRÈRES» «DAMMANN FRÈRES» TEAS SELECTION

Thé Café de la Paix Thé vert, gingembre, citron, fruit de la passion	8.00 €
Café de la Paix tea Green tea, ginger, lemon, passion fruit	
Thé noir / Black tea Breakfast, Darjeeling, Grand Yunnan CFOP, Smokey Lapsang	8.00 €
Thé vert / Green tea Sencha, Fukuyu, Gunpowder, Bali, Menthe, Touareg, Jasmin	8.00 €
Infusion Rooibos agrumes, Verveine, Camomille	8.00 €
Herbal tea Citrus Rooibos, Verbena, Chamomile	

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl
ALCOHOLS AND DIGESTIVES

WHISKY 4 cl

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label, Ballantine's	15,00 €
Dewar's, Famous Grouse	15,00 €
Dimple, Chivas	17,00 €
Nikka from the Barrel	19,00 €
Johnnie Walker Black Label, Ardbeg 10 ans	19,00 €
Johnnie Walker Blue Label	35,00 €

PURE MALT

Laphroaig, Oban	17,00 €
Glenlivet, Talisker, Glenmorangie, Macallan	19,00 €
Lagavulin 16 ans, Knockando 18 ans	21,00 €

IRISH, CANADIAN WHISKEY, BOURBON

Bushmills, Jameson, Canadian Club	17,00 €
Maker's Mark, Four Roses, Jack Daniel's	19,00 €

VODKA

Smirnoff, Wyborowa	16,00 €
Absolut	18,00 €
Grey Goose, Belvedere	20,00 €
Beluga Silver	22,00 €

GIN

Beefeater	16,00 €
Bombay Sapphire, The Botanist Islay Dry	18,00 €
Tanqueray, Hendrick's	20,00 €

RHUM

Bacardi, Trois Rivières	17,00 €
Havana Club 3 ans	17,00 €
Havana Club 7 ans	20,00 €
Ron Zacapa 23, Diplomatico	24,00 €

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl
ALCOHOLS AND DIGESTIVES

LIQUEUR

Bénédictine, Cointreau, Grand Marnier	17,00 €
Limoncello, Drambuie	17,00 €
Get 27, Get 31	17,00 €
Bailey's	17,00 €
Grand Marnier Centenaire	40,00 €

ALCOOL BLANC

Williamine Morand	17,00 €
Vieille Prune de Souillac	17,00 €

MARC

Marc de Bourgogne	18,00 €
Marc de Champagne	18,00 €

CALVADOS 5 cl

Drouin XO	22,00 €
-----------	---------

COGNAC

Hennessy, Fine de Cognac	22,00 €
Hennessy XO	32,00 €
Hennessy Paradis	60,00 €

ARMAGNAC

Bas Armagnac VSOP Château de Laubade	22,00 €
--------------------------------------	---------